

Gâteau zébré

Ingrédients :

125 g de beurre

200 g de sucre

3 œufs

6 cuillères à soupe de lait

200 g de farine

1 paquet de levure chimique

1 paquet de sucre vanillé

25 g de chocolat en poudre



Préparation :

Travailler le beurre avec le sucre. Ajouter les jaunes d'œufs, le lait, la farine et la levure.

Battre les blancs en neige et ajouter aux autres ingrédients.

Séparer la pâte en 2 parties : parfumer l'une avec le sucre vanillé et l'autre avec le chocolat.

Beurrer un moule à cake, verser les préparations en alternant dans le moule puis mettre au four thermostat 4-5 pendant environ 40 minutes.